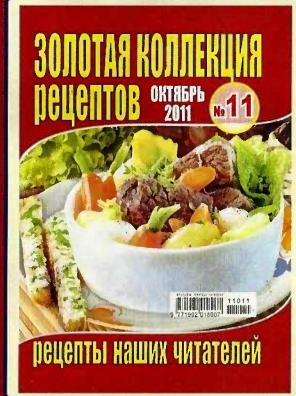
ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПРИПРАВЫ НА ЗИМУ

№ 23

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
наших читателей

ISSN 2071-2537
11023
9 772071 253005



«Золотая коллекция рецептов» №11

Мы представляем вам более 200 рецептов различных блюд, среди них:

салаты «Анютка», «Русь», «Ярославна», «Удивишка», «Кармен», «Юбилейный», овощной «Необычный», арбузный;

закуски «Бабушкино лукошко», «Девичник», «Экономная», «Сытная»;

супы «Минестроне», «Курочкин», «Пшенный», «Армейский», грибной с помидорами, картофельный со шкварками;

свинина под перечным соусом, с грибами, говядина с тыквой, жаркое с розмарином, курица с чесноком и лимонами, морской окунь «Пестрый», горбуша «Волшебница»;

пирожки с ягодной начинкой, торты со сливовым муссом, «Легкий» и «Анюта», кексики «С брусничкой», облепиховый кекс;

десерты «Черничный», «Тамара», «Дивный», «Холодная осень».

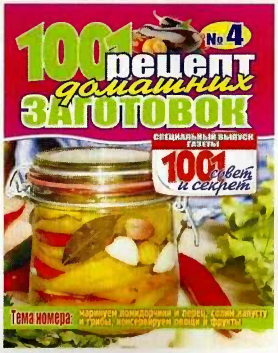
Специальный выпуск от "1001 совет и секрет"

1001 рецепт домашних ЗАГОТОВОК № 4

Заготовки - это способ сохранить урожай на зиму. Мы предлагаем вам простые, быстрые и надежные рецепты заготовок. Также вы найдете множество полезных заготовок без уксуса, без сахара, без соли, без масла, в натуральных соках.

В брошюре вы найдете:

- Капуста, квашенная с луком и яблоками
- Соленый перчик «Толсто-сум»
- Помидорки «Хваленые»
- Аджика «Абхазская»
- «Украинский» салат со свеклой
- Закуска помидорная «К борщу»
- «Бабушкино» лечо с яблочком
- Голубцы с баклажанами
- Цветная капуста по-мински
- Лисички «Закусочные»
- Опята «Любительские»



Спецвыпуски "Любимые рецепты читателей"
№ 23, сентябрь 2011 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 01.09.2011 по графику: 18.00, фактически: 18.00
Дата выхода в свет: 08.09.2011.
Тираж: 1410 экз.
Заказ № 2321.

Подписной индекс в каталоге "Почта России": 15889.
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12
Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-34696 от 24 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Цена свободная.

Тушеная заправка для супов

200 г сельдерея, 200 г моркови, по 100 г савойской капусты, петрушки, кольраби, цветной капусты и репчатого лука, 50 г лука-порея, 40 г зелени петрушки, 10 г чеснока.

На 1 кг овощей - 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. соли.

Овощи и зелень промойте и пропустите через мясорубку, посолите и тушите на растит. масле 20 мин.

Уложите горячую смесь в банки, залейте сверху растит. маслом слоем 2 см, закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте на хранение в холодильник.

Заправка из моркови

3 кг моркови, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 2 л томатного сока, душистый и черный перец горошком, растит. масло, соль.

Лук нарезать полукольцами и обжарить на растит. масле.

Морковь нарезать кубиками и припустить.

Перец нарезать полукольцами.

Все сложить в кастрюлю и залить томатным соком, посолить, добавить перец горошком по вкусу.

Кипятить 20 мин.

Разложить в банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Заправка «От души»

400 г репчатого лука, по 200 г моркови и свеклы, 500 г помидоров, 200 г красного болгарского перца, 2 ст. л. измельченной зелени майорана, по 1 крупному листу любистка и сельдерея, 2 ст. л. растит. масла, соль.

Лук нарезать полукольцами и обжарить.

Морковь и свеклу натереть на крупной терке, слегка обжарить и соединить с луком.

Помидоры пропустить через мясорубку.

Болгарский перец нарезать соломкой, добавить майоран, любисток и сельдерей, соединить все компоненты, посолить и тушить 25 мин. на умеренном огне.

Выложить смесь в банки, ошпаренные кипятком, герметично укупорить и хранить в прохладном месте.

Заправка овощная

Заправка «Аппетитная»

200 г болгарского перца, 200 г зелени петрушки и укропа, 1 луковица, 1 кг моркови, 500 г свеклы, 1 ст. соли.

Зелень измельчите.

Нарежьте лук и перец соломкой, морковь и свеклу натрите на крупной терке.

Все овощи соедините, посолите и перемешайте.

Смесь переложите в стеклянные банки, хорошо утрамбуйте, закройте капроновыми крышками и храните в холодильнике.

Заправка овощная

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 300 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 луковицы, 300 г болгарского перца, 600 г соли.

Зелень слегка подсушите и мелко порубите.

Лук и перец нарежьте соломкой, морковь натрите на мелкой терке, помидоры нарежьте ломтиками. Овощи соедините, посолите и перемешайте.

Смесь уложите в банки, хорошо утрамбуйте и храните в холодном месте.

Заправка для супа «Славянская»

500 г баклажанов, 1 кг помидоров, по 500 г репчатого лука и сладкого перца, 200 г моркови, по 200 г зелени укропа и петрушки, 300 г сухой фасоли, 2 головки чеснока, 1 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. растит. масла, 1/4 ст. 9% уксуса, душистый и черный перец горошком.

Замочить на 12 ч. фасоль, сварить до полуготовности.

Баклажаны очистить от плодоножек и нарезать кружочками, посолить и оставить на 1-2 ч., затем слить выделившийся сок и промыть холодной водой. Сладкий перец нашинковать соломкой, лук – полукольцами, морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать крупными ломтиками.

В емкость налить масло, положить подготовленные овощи.

Довести, помешивая, до кипения и добавить мелкорубленую зелень, измельченный чеснок, соль, сахар, вареную фасоль и пряности.

Варить на небольшом огне 20 мин., за 5 мин. до окончания варки добавить уксус.

Все хорошо перемешать, горячим закатать в банки и укутать до полного остывания.

Заправка из алычи и чеснока с тмином

1 кг алычи, 300 г чеснока, 30 г семян тмина, 20 г семян кориандра, 1/2 ст. растит. масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Алычу освободить от косточек, пересыпать сахаром и солью, оставить до выделения сока.

Затем нагреть до кипения и протереть через сито.

Чеснок пропустить через мясорубку, соединить с протертой алычовой массой, добавить молотые на кофемолке или растертые в ступке семена тмина и кориандра, заправить растит. маслом, тщательно перемешать.

Готовую приправу разложить в стерилизованные банки, закрыть и убрать на хранение в холодильник.

Заправка для щей

1,5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. 9% уксуса, 1/4 ст. сахара, 1/2 ст. соли.

Помидоры, лук, перец нарежьте кубиками, морковь тонко нашинкуйте, все положите в емкость, залейте заливкой и перемешайте.

Для заливки: растит. масло смешайте с уксусом, сахаром, солью и доведите до кипения.

Варите на слабом огне 30 мин., разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Соус «Новинка»

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г корня петрушки, 1/2 ст. растит. масла, 1 ст. л. соли.

Баклажаны разрезать вдоль пополам и замочить в подсоленной воде на 1 ч. (1 ст. л. соли на 1 л воды), затем измельчить. Лук мелко нарезать. Петрушку натереть на крупной терке. Помидоры нарезать мелкими кусочками. Все уложить на чистый противень слоями: лук, коренья, баклажаны и помидоры.

Полить равномерно сверху растит. маслом и посолить. Поставить противень с овощами в разогретую до 180°С духовку.

Доведенную до кипения овощную массу выдержать в духовке 25 мин., горячей разложить в стерилизованные банки и закатать.

Соус «Остряк»

На 1 кг помидоров - 50 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1/3 ст. сахара, 2 ч. л. соли, 3 ст. л. 9% уксуса, черный молотый перец, молотый душистый перец, гвоздика, корица, порошок горчицы.

Помидоры опускают небольшими порциями в кипящую воду на 2 мин., охлаждают и нарезают дольками. Лук нарезают кольцами. Помидоры и лук перекладывают в кастрюлю и уваривают до половины первоначального объема.

Чеснок измельчают и растирают вместе с солью.

Пряности в марлевом мешочке кладут в томатную массу на время варки. Соль, сахар и растертый чеснок кладут в массу за 10 мин. до готовности.

Уксус вливают перед окончанием варки.

Разливают соус в банки в горячем виде, стерилизуют: 0,5 л - 15 мин., 1 л - 25 мин. и закатывают.

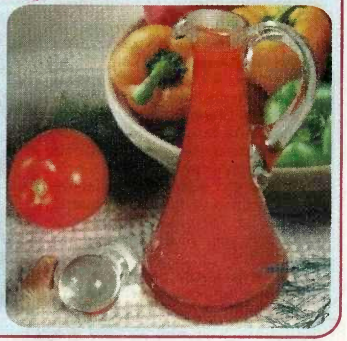
Соус «Сливянка»

1,5 кг слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ст. л. 9% уксуса, 3 ст. л. растит. масла, сахар и соль по вкусу.

Все пропустить через мясорубку и варить 15 мин. Разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Кетчуп «Радужный»



На 5 кг помидоров – 300 г лука, 1 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ч. л. семян сельдерея.

Помидоры нарезают дольками и вместе с измельченным луком распаривают под крышкой.

Протирают через сито.

Полученный сок уваривают наполовину.

Пряности кладут в мешочек из марли и опускают в кипящую массу. Добавляют соль, сахар, уксус и варят еще 5-7 мин., после чего пряности вынимают, готовый кетчуп разливают по бутылкам и сразу же укупоривают.

Соус «Анри»

100 г чеснока, 2 ст. л. растит. масла, сок 1 лимона, 1 ч. л. воды, 1 желток, соль по вкусу.

Чеснок натереть на терке, добавить желток и растит. масло. Все смешать, добавить сок лимона, соль, немного холодной воды. Полученную массу перемешать.

Соус должен быть густой, как майонез. Разложить соус по банкам и закатать.

Кетчуп «Помидорка»

3 кг помидоров, 1/2 ст. л. 70% уксуса, 1 ст. л. соли, 1/4 ст. сахара, 1/2 ст. л. сухой горчицы, 1/2 ст. л. крахмала, красный и черный перец, корица на кончике ножа.

Помидоры пропустить через мясорубку.

Выложить в кастрюлю и поставить на маленький огонь до размягчения. Протереть через дуршлаг.

Получившийся сок уварить в 3 раза.

Добавить соль и сахар. Немного отлить и остудить для разведения крахмала и горчицы.

После разведения отлитую порцию вылить обратно и тщательно размешать. За 10 мин. до окончания варки добавить все специи.

Перед заливкой в банки влить уксус, размешать, разлить по чистым стерилизованным банкам и закатать.

Банки поставить вверх дном, тепло укутать и оставить до полного остывания.

Соус «Праздничный»

1 кг помидоров, 500 г моркови, 2 кг кабачков, 1/2 ст. растит. масла, 500 г репчатого лука, соль по вкусу.

Морковь очистить и нашинковать на крупной терке.

Кабачки очистить от кожицы, освободить от семян.

Подготовленные лук, помидоры и кабачки пропустить через мясорубку, смешать с морковью, добавить соль и растит. масло, перемешать, уложить на противень и томить в духовке 40 мин. (считая с момента закипания).

Кипящую массу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус по-венгерски

6 помидоров, 300 г яблок, 3 сладких перца, 2 ст. изюма, 1 ст. нарезанного лука, 3,5 ст. сахара, 1/4 ст. соли, 3 ст. 6% уксуса, 3 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. молотого имбиря.

Помидоры очистить от кожицы, разрезать на 4 части.

У яблок удалить сердцевину и мелко нарезать.

Лук и перец измельчить.

Все продукты уложить в кастрюлю, добавить изюм, сахар, соль, уксус, сухую горчицу, молотый имбирь.

Варить на слабом огне 2 ч.

Охладить, разложить в банки и закатать.

Хранить в темном месте.

Остро-сладкий соус

500 г помидоров, 400 г лука, 6 сладких перцев, 6 перцев чили, кусочек имбиря, 8 горошин черного перца, 2 гвоздики, 1/2 ст. растит. масла, 1 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. сахара, по 1/2 ч. л. корицы и красного молотого перца, 1 ч. л. соли.

Помидоры, лук и перец пропустить через мясорубку, добавить имбирь, перец горошком и гвоздику, растит. масло и тушить 30 мин., затем протереть через сито, добавить уксус, перец молотый, соль, сахар, корицу.

И поставить тушить на 1,5 ч. на медленный огонь.

Готовый соус разлить в банки и укупорить.

Соус «Французский»

5 кг помидоров, 500 г лука, 2 головки чеснока, 4 лавровых листа, зелень эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растит. масло.

Помидоры нарезают дольками и распаривают в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протирают через редкое сито.

Полученное пюре уваривают до половины первоначального объема (примерно 2 ч.). Пряности в марлевом мешочке помещают в массу на время варки. Разливают соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, наливают сверху немного растит. масла и укупоривают банки.

Соус из хрена с уксусом

300 г хрена, 1 ст. 9% уксуса, 2,5 ст. воды, 2/3 ст. л. соли, 2/3 ст. л. сахара.

Корни хрена промойте, натрите на терке, залейте кипятком, закройте крышкой. Когда масса остынет, добавьте соль, сахар, уксус и тщательно перемешайте. Разложите по банкам, стерилизуйте и закатайте.

Соус-кабул

1 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9% уксуса, соль, 2-3 гвоздички, по 3-4 горошины черного и душистого перца, кусочек мускатного ореха, острый перец.

Помидоры нарезать дольками и разварить вместе с измельченным луком, протереть через сито. Уваривать в кастрюле с толстым дном, помешивая. Добавить приправы в порошке, соль и сахар.

Уварить до густоты сметаны, влить уксус, проварить еще несколько минут.

Разложить в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

Соус томатный «Королевский»

На 1 кг помидоров - 50 г огурцов, 2 ст. л. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса, 2/3 ст. соли, 1,5 ст. л. красного горького перца, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. порошка горчицы.

Помидоры нарезают дольками, распаривают в кастрюле и протирают через редкое сито. Огурцы пропускают через мясорубку. Сок уваривают до уменьшения объема на 2/3. В уваренный томатный сок добавляют измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус, хорошо перемешивают, доводят до кипения и разливают в банки. Пастеризуют при 90°С: 0,5 л банки - 7 мин., 1 л – 12 мин. и закатывают.

Соус «Деревенский»

Соус «Дачный»

2 л томатного сока, 6 болгарских перцев, 6 баклажанов, 2 больших луковицы, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. 70% уксуса.

Перцы и баклажаны нарезать соломкой, лук - полукольцами.

Смешать овощи с томатным соком и варить 20 мин.

Затем добавить специи, соль, сахар, масло и уксус, варить еще 10 мин., разложить по банкам и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Соус «Деревенский»

12 помидоров, 1 луковица, 2 ч. л. базилика, 4 ст. л. 9% уксуса, по 1/2 ч. л. молотого черного перца и гвоздики, 1 ч. л. сухой горчицы, соль по вкусу.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Лук мелко порубить.

Смешать дольки помидоров и рубленый лук, добавить пряности, уксус, соль и тушить до густоты сметаны.

Соус разложить в 0,5 л банки, накрыть крышками, стерилизовать 15 мин. и закатать.

Приправа из калины и жгучего перца

500 г калины, 2 красных жгучих перца, 500 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Калину обдать кипятком и протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту и мелко нарезанный красный жгучий стручковый перец, перемешать.

После растворения сахара еще раз перемешать и разложить в небольшие стеклянные банки. Выдержав банки открытыми при комнатной температуре 3 дня до появления на поверхности загустевшей массы плотной корочки, закрыть их крышками.

Лучше держать такую приправу в холодильнике, но сохраняется она и при комнатной температуре довольно длительное время без ухудшения качества.

«Охотничья» приправа

Зелень петрушки, укропа, сельдерея, сладкий перец разных цветов, морковь, корни петрушки и сельдерея, репчатый лук, соль – количество продуктов на ваше усмотрение.

Мелко порубите зелень петрушки, сельдерея и укропа, нарежьте тонкими кольцами сладкий перец.

Натрите морковь и коренья, лук нарежьте кольцами.

В чистую и сухую банку положите слой зелени и пересыпьте солью, слой перца и так далее.

Утрамбовывайте деревянной ложкой или пестиком.

Через некоторое время появится рассол, в котором приправа будет прекрасно хранится, не теряя ни цвета, ни аромата.

Когда будете готовить - сначала положите приправу, а только потом соль, иначе пересолите блюда.

Приправа из яблок и чеснока

500 г яблок, 100 г чеснока, 1 ст. сахара.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, пересыпать сахаром и оставить до выделения сока.

Яблочную кожуру и сердцевины залить водой так, чтобы все остатки были ею покрыты, и варить 1 ч., отвар слить, отжав при этом сваренные яблочные остатки.

Этим отваром залить нарезанные яблоки и уваривать их на медленном огне, пока они не станут прозрачными. После этого добавить мелко нарезанный очищенный чеснок, довести всю массу до кипения, горячей разлить в прокипяченные банки и закатать.

Кубанская приправа

3 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1/3 ч. л. молотого красного перца, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1/4 ч. л. молотой корицы.

Помидоры разрезать каждый на 4 части, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, черным и красным перцем и корицей.

Смесь варить на слабом огне, пока лук не станет мягким, затем протереть через дуршлаг, снова довести до кипения и варить еще 10 мин.

Разлить в горячем виде в подготовленные банки и стерилизовать: 0,5 л банки – 30 мин., 1 л - 40 мин.

Подать в качестве приправы к рыбным, мясным и овощным блюдам.

Приправа из овощей с яблочным уксусом

800 г помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, по 50 г зелени петрушки и кориандра, 1 головка чеснока, 1/2 ст. растит. масла, 4 ст. л. 6% яблочного уксуса, соль.

Помидоры мелко нарезать. Лук и чеснок натереть на терке. Перец освободить от семян и пропустить через мясорубку. Зелень мелко нарезать. Смешать все овощи и зелень, посолить, заправить раст-тит. маслом, добавить уксус, перемешать и выдержать в хо-лодильнике 1 ч. Хранить приправу в холодильнике.

Подать к отварному рису, картофелю, вермишели. Можно употреблять также с пресными лепешками.

Приправа грибная с кабачками

500 г свежих грибов, 500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г пастернака, 500 г репчатого лука, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Грибы мелко нарезать и отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, затем обжарить на растит. масле.

Лук и коренья мелко нашинковать. Молодые кабачки и помидоры мелко нарезать.

Измельченные кабачки, пастернак, лук и помидоры спассеровать на растит. масле, соединить с грибами, уложить в кастрюлю и прокипятить 20 мин., посолить.

Горячую приправу разложить в стерилизованные банки, остудить и убрать на хранение в холодильник.

Приправа из баклажанов

Баклажаны, укроп, соль.

Баклажаны сложите в большую эмалированную посуду и поставьте без воды в нежаркую духовку на 3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко на-резанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела.

Затем остудите, пере-ложите в банку, залейте сверху растит. маслом.

Герметично закройте и храните в холодном месте.

Брусничная приправа

500 г брусники, 2 красных жгучих перца, 1 ст. сахара, 3/4 ст. орехов, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Ягоды брусники обдать кипятком, пересыпать сахаром, добавить лимонную кислоту и мелко нарезанный красный жгучий перец, долить немного воды (не более 1 ст.) и поставить на огонь.

Нагревать при постоянном перемешивании до полного растворения сахара и затем прокипятить 3 мин.

Добавив мелкорубленые ядра орехов, довести до кипения, сразу разлить в стеклянные банки и закрыть крышками. Хранить можно при комнатной температуре.

Приправа к борщам

Помидоры и болгарский перец, соль – количество продуктов на ваше усмотрение.

Помидоры и перец пропустите через мясорубку, посолите. Положите в кастрюлю, доведите до кипения, варите 1-2 мин., снимите с огня. Разложите по 0,5 л банкам, стерилизуйте 15 мин. и закройте капроновыми крышками.

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, 4 гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный таз, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения.

Протереть через сито. Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 3 мин. в кипящую воду, затем выложить в варочный таз.

Добавить яблочное пюре и сахар, варить 25 мин., постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать: 0,5 л банки - 20 мин., 1 л - 30 мин.

Прирава по-восточному

3 кг жгучего перца, 5 кг помидоров, 1 ст. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л растит. масла.

У перца отрезать плодоножки (1 см от основания) и слегка испечь на сильном огне.

Протереть через сито очищенные от кожицы помидоры, массу довести до кипения, дать покипеть 20 мин., добавить соль, сахар, растит. масло.

В этот маринад опустить испеченный перец и дать ему покипеть 5 мин.

Готовую смесь разлить в банки емкостью 0,8 или 1 л, предварительно обернутые бумагой, наполнить доверху, быстро и герметично закупорить, перевернуть вверх дном и держать так до полного остывания.

Приправа из болгарского перца и физалиса

1,5 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г физалиса, 200 г зелени петрушки, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Физалис освободить от чехликов, ошпарить кипятком и протереть каждый плод тканью.

Перец освободить от семян, лук очистить, петрушку тщательно промыть.

Все овощи и зелень очень мелко нарезать, соединить, посолить, добавить масло, перемешать, уложить на противень и варить 40 мин. в духовке.

Кипящую приправу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Приправа из дыни

1 кг дыни, 1 лимон, 500 г сахара, 50 г красного жгучего перца.

Дыню любой степени зрелости очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками, пересыпать сахаром и оставить до выделения сока на 1 ч., затем поставить на огонь, добавив мелко нарезанный горький красный перец и мелко нарезанный лимон без косточек.

Варить на медленном огне, пока масса не станет густой, а кусочки дыни — прозрачными.

Приправу можно подать к бутербродам, колбасе, жареному мясу, рыбе, птице, творогу.

Приправа «Горчичная»

1 ст. протертых яблок, 200 г готовой горчицы, 1 ст. меда.

Яблоки испечь или потушить в небольшом количестве воды, протереть через сито, охладить и взбить миксером.

Мед взбить миксером или растереть, понемногу добавляя взбитые яблоки и готовую к употреблению столовую горчицу.

Полученную однородную пышную массу разложить в прокипяченные банки, закрыть их крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Приправа из хрена с маслом

1 кг корня хрена, 500 г помидоров, 1 ст. растит. масла, соль.

Промытые и очищенные корни хрена пропустите через мясорубку и полученную массу разложите в подготовленные банки на 2/3, сверху залейте растит. маслом.

Помидоры промойте, очистите от кожицы и пропустите через мясорубку.

Посолите по вкусу и полученную массу выложите в банки с хреном.

Тщательно перемешайте, долейте немного масла, закройте крышками и поставьте в холодильник.

Хрен со с свекольным соком

На 1 кг хрена – 0,5 л свекольного сока, 1 ст. л. 70% уксуса, 1/3 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Корни хрена пропустите через мясорубку. Свеклу также пропустите через мясорубку, сок отожмите через марлю. Соедините тертый хрен с соком, добавьте соль, сахар и уксус. Разложите по банкам и укупорьте.

Барбарисовая приправа

500 г барбариса, 1 ст. сахара, корица, гвоздика, соль.

Сложите подготовленный барбарис в кастрюлю, залейте водой так, чтобы ягоды были полностью покрыты. Сварите барбарис до мягкости, протрите его, засыпьте сахаром, добавьте специи, хорошо все перемешайте и доведите смесь до кипения. Варите, периодически помешивая, до тех пор, пока она не загустеет и не потемнеет.

В горячем виде разложите в подготовленные банки и стерилизуйте их 20 мин.

Закатайте банки.

Приправа из черешков сельдерея

Приправа из черешков сельдерея

500 г черешков сельдерея, 300 г кислых яблок, 1/2 ст. яблочного уксуса, 500 г сахара, 1 жгучий перец.

Черешки сельдерея и яблоки мелко нарезать, смешать с сахаром, добавить уксус и мелко нарезанный перец и выдержать 20 мин. до появления сока.

Поставить на небольшой огонь и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Затем кипящую приправу разложить в стерилизованные банки и закатать.

Приправа с орехами

3/4 ст. грецких очищенных орехов, 1/2 ст. готовой горчицы, 1/2 ст. 6% фруктового уксуса, 1/2 ст. меда.

Орехи слегка обжарить и растереть.

Соединить горчицу, мед и фруктовый уксус, тщательно перемешать, добавив в смесь измельченные грецкие орехи.

На хранение убрать в прохладное место.

Подают такую приправу к мясным блюдам и блюдам из птицы.

Приправа из моркови

1 кг моркови, 1 ст. облепихового сока, 1/2 ст. сахара, 3 головки чеснока, 1/2 ч. л. соли.

Морковь крупно нарежьте, залейте небольшим количеством воды, добавьте сахар и варите до готовности.

Сваренную морковь горячей протрите через сито, остудите и добавьте измельченный чеснок, облепиховый сок, соль, сахар.

Морковь тщательно перемешайте, разложите в подготовленные заранее маленькие баночки, укупорьте.

Приправу храните в холодильнике или в холодном помещении.

Приправа «Сеньор Помидор»

1 кг моркови, 1 кг красного сладкого перца, по 1 пучку петрушки и укропа, 5-6 горошин черного перца, 2 л томатного сока, соль.

Морковь натрите на крупной терке, очистите перцы от семян, промойте и нарежьте тонкой соломкой. Зелень порубите. Томатный сок вскипятите и добавьте соль. Разложите подготовленные овощи и зелень в стерилизованные банки и залейте горячим томатным соком. Закройте банки капроновыми крышками и стерилизуйте 20-25 мин. Закатайте, переверните банки вверх дном и поставьте остывать. Храните в прохладном месте.

Приправа пряная из яблок

1 яблоко, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1 ч. л. 9% уксуса, петрушка.

Яблоко очистить и удалить сердцевину. Лук и перец очистить и мелко порубить, смешать с уксусом, посыпать зеленью петрушки. Готовую приправу разложить по банкам и укупорить.

Хранить в холодильнике.

Приправа «Перчик»

1 кг желтого сладкого перца, 2 головки чеснока, 300 г корня петрушки, 1 жгучий перец, 1/2 ст. растит. масла, соль.

Овощи и зелень промойте, обсушите, перцы очистите. Пропустите овощи через мясорубку, посолите по вкусу и разложите в небольшие банки. Плотно утрамбуйте и залейте растит. маслом, закройте крышками. Храните в холодильнике.

Приправа «Дамская»

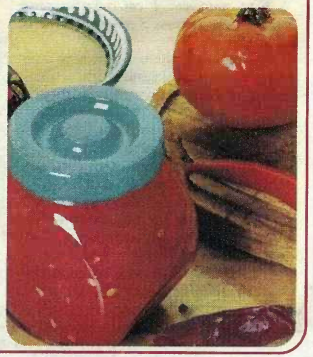
1,5 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г яблок, 500 г красного острого перца, 2,5 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 100 г чеснока, 1 ст. л. 9% уксуса.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и варить на медленном огне 40 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить измельченный чеснок. В конце добавить 9% уксус.

Горячим разлить по банкам и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Приправа из острого перца



200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 3/4 ст. соли, 3/4 ст. растит. масла.

Сладкий перец очистить, нафаршировать очищенными зубчиками чеснока, пропустить через мясорубку. Красный горький перец без плодоножек и помидоры также пропустить через мясорубку.

Добавить смесь душистых трав (хмели-сунели), еще раз пропустить через мясорубку.

Посолить, тщательно перемешать, добавить растит. масло, по желанию - толченые грецкие орехи.

Хранить в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой.

Приправа «Пикантная»

3 кг алычи, 150 г сладкого перца, 150 г чеснока, 150 г кинзы, 150 г зелени петрушки, укропа, сельдерея, соль, перец.

Алычу разварить с небольшим количеством воды и протереть через редкое сито или дуршлаг.

Перец очистить от семян и мелко нарезать.

Чеснок и зелень измельчить.

Пюре алычи довести до кипения, всыпать подготовленные овощи, добавить соль и перец.

Варить при помешивании 10 мин., разложить в горячем виде и укупорить.

Алычу можно заменить сливой.

Приправа из томатов

1 кг томатов, 300 г чеснока, 200 г хрена, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Спелые красные томаты вымыть, обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Хрен вымыть и натереть на терке, смешать с молотыми томатами, добавить сахар, соль, растительное масло и перемешать. Разложить готовую приправу в маленькие банки и закрыть их крышкой. Хранить в прохладном месте.

ЖДИТЕ В СЕНТЯБРЕ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"
ЗАГОТОВКИ с ароматными специями и приправами №74
Мясо, курица, рыба с овощами №77
700 лучших заготовок сезона №73
Быстрое консервирование из поздних овощей №76
Энциклопедия квашения, мочения: овощи, фрукты и ягоды №72
По просьбам читателей ВСЁ ИЗ КАРТОШКИ №75
СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ ВЫШЕЛ ЧИТАЙТЕ